

Rezept

Banoffee Pavlova

Ein Rezept von Banoffee Pavlova, am 04.10.2023

Zutaten

Für das Baiser

6	Eiweiße	300 g	Zucker
1 Prise	Salz	1 EL	Weißweinessig
1 EL	Speisestärke		

Als Topping

150 g	Karamellsauce	300 g	Schlagsahne
4 EL	Amaretto	1 EL	Puderzucker
1	Banane	1 EL	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße 3 Pavlova (ca. 18 cm ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 88 kcal, 3 g F, 1 g EW, 14 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für das Baiser die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Unter Rühren den Zucker langsam einrieseln lassen. Dann Weißweinessig und Speisestärke hinzugeben und verrühren.
2. Die fertige Baisermasse portionsweise auf das Backpapier geben und einen Kreise formen. Wir haben zwei Kreise mit ca. 18cm Durchmesser geformt und noch zwei kleinere Mini-Baisers mit ca. 7 cm im Durchmesser. Du kannst aber auch nur eine größere Pavlova aus der Masse herstellen. In die Mitte vorsichtig jeweils eine Mulde drücken. Hier kommt später die Sahne hinein. Blech in den vorgeheizten Ofen schieben und sofort die Temperatur des Backofens auf 120°C reduzieren. Nach 15 Minuten die Temperatur noch einmal auf 100°C reduzieren und ca. 1,5 Stunden weiter backen.
3. Die Ofentür einen Spalt breit öffnen und die Baisers so komplett auskühlen lassen. Erst dann aus dem Ofen nehmen.
4. Sahne mit Amaretto steif schlagen und den Puderzucker unterrühren. In die Mulden der Baisers geben. Banane in Scheiben schneiden und fächerförmig auf die Sahne legen. Zum Schluss alles mit der Karamellsauce begießen, sodass die Sauce an den Seiten der Pavlova hinunterläuft.